

PRIMITIVO

Denominazione

Primitivo Gioia del Colle DOC

Uve

Primitivo

Area di Produzione

Il Primitivo « nelle selezioni » proviene dalla nostra tenuta condotta in agricoltura biologica in agro di Gioia del Colle, nell'omonima DOC, a 400 mt sul livello del mare con terreno calcareo misto ricco in scheletro

Produzione

Le uve, precedentemente raffreddate e raccolte manualmente, sono vinificate in serbatoi di acciaio termo-condizionati; la macerazione, effettuata ad una temperatura non superiore ai 26 °C, si svolge nell'arco di 8-10 giorni. La fermentazione malolattica è completata entro l'inizio dell'inverno. Successivamente, il vino viene ulteriormente affinato in acciaio per un periodo di circa 3 mesi e, dopo l'imbottigliamento, rimane in bottiglia per 2 mesi prima di essere messo in commercio.

Descrizione

Il vino al naso rivela note fruttate, sentori di mora e ciliegia, oltre a una certa speziatura. In bocca è caldo, ricco e vellutato.

Abbinamenti gastronomici

Pasta con sughi di carne, eccellente con carni rosse; altro abbinamento ideale è il formaggio stagionato.



OGNISSOLE

OGNISSOLE

Ctr. Cefalicchio, SP 143, km 3

76012 Canosa di Puglia (BT)

www.ognissole.it – info@ognissole.it

